LETTERA DELL'ABBATE GIOVANNI MELI PROFESSORE DI CHIMICA NELLA...

Giovanni Meli

Sig. Cavaliere Riveriño.

Una nuova pratica introdotta nelle nostre campagne riguardante la fermentazione dell' uva per fare il vino, e la maniera di conservarlo; credo, che sia una notizia degna della di lei attenzione; quindi mi fò un dovere di annunziarglicla. Ella vi deve essere doppiamente interessata: e perchè nata in Siracusa, i di cui contorni in materia di vini, e di liquori potranno sostituirsi alle migliori contrade dell' Europa: e perchè con profonda erudizione è arrivata a resuscitare, dopo un lasso di tempo notabilissimo, la manipolazione del vino *Pollio*, tanto pregiato dagli antichi Greci.

Non dubito, che sia alla di lei notizia,

che in queste nostre terre si vanno moltiplicando nuove utili sementi, e facendo esperienze ad oggetto di render più perfetti gli olj, i caci, ed altri simili prodotti: e che la Maestà del Re si occupa di genio, e con molto sapere dell'agricoltura; dando così un grand' esempio ai Siciliani, che coll'aumento, e miglioramento del frutto de' proprj fondi potrebbero un giorno giungere a quel grado di splendore, in cui furono tanti secoli fà. Dobbiamo riconoscere ancora dalla saggia providenza di Sua Maestà questo nuovo metodo di fare il vino; mentre che dalla Toscana ha quì chiamato il celebre Sig. Canonico Zucchini per osservare le nostre campagne, e i nostri metodi agrarj. Egli ha proposto, e diretto questa nuova maniera di fare il vino; la quale è così semplice, e ragionata, che io mi meraviglio di non essersi praticata da noi prima di adesso.

Essa consiste nel fabbricare a muro uno,

o più tini con mattoni sovrapposti l' uno all' altro a modo di una volta di forno, della capacità, ed interna figura, che si vuole.

Ho visto, giorni sono quelli, che ha fatto costruire nella sua Villa di Bagaria l' Illustre Sig. Principe di Butera, i quali presso a poco sono interiormente della figura di un orcio, intonacati col cemento di calce, puzzolana, e tutt' altro, come si pratica ne' vivai, e serbatoi d' acqua: aperti sono al di sopra con un buco circolare del diametro di due palmi in circa. Ciascuno di questi tini è della capacità di sette, in otto botti di vino: son fabbricati uniti l' uno all' altro, di maniera, che il muro di mezzo è comune a tutti e due, e per una piccola scala, lateralmente fabbricata, si sale sopra i medesimi. Il buco si chiude esattamente con una lapide di pietra. Davanti a detti tini, e presso il fondo de' medesimi vi è uno sportello di legno, di un palmo, o poco più di

larghezza, e forse di un palmo, e mezzo di altezza, incastrato nel tino, e si apre, e si serra quando si vuole; e solo vi si deve porre una piccola spranga transversale per sicurezza: si conficca nel più basso di questo un gran cannello per cavarne il vino: e quasi due palmi sopra a questo sportello vi è un tenue buco, che corrisponde quasi al mezzo del tino ad oggetto di spillarne il vino medesimo per assaggiarlo.

Fin quì non giunge nuova, che la circostanza della dimensione in senso contrario: giacchè i palmenti di fabbriche, o d' incavazione ne' vivi massi di pietra, son frequenti nel nostro Regno: non differiscono da' tini descritti, che nell' essere questi più profondi, che larghi, ed i nostri più larghi, che profondi. La differenza però essenziale consiste nell' uso doppio, cui servono questi, che fanno l' oggetto della nostra attenzione. Il primo è quello di

tino, o di palmento per una ben chiusa, e non evaporata fermentazione, ed il secondo di botte perpetua, e sicura; ed ecco come.

Dopo che si avranno pigiate ben bene le uve si versano con tutti i graspi, e con tutte le fiocine dentro i tini descritti, avvertendo di non riempirli affatto; ma che vi restino due palmi di voto. Ciò eseguito si chiude subito con la lapide già descritta, curando ancora di serrar perfettamente le giunture con argilla, o altro luto.

Ed ecco finito il primo processo. Non resta altro a fare, che circa dopo quindici giorni di assaggiare il vino, cavandolo dal piccolo cannello per osservarne i gradi della maturità, e della limpidezza.

Quello dell' Illustre Sig. Principe di Butera, che io ho osservato, e bevuto dopo una simile fermentazione, era così gustoso al palato, e così chiaro alla vista, che pareva vin

vecchio, di maniera che portato alla tavola, dov'erano circa trenta commensali, non fu conosciuto per vino di quest'anno. E' degno abbastanza di commendazione questo Ill. Signor Principe, che con molta attività, e diligenza ha fatto eseguire la fabbrica de' tini sotto a' suoi occhi, ed ha veduto pigiar le uve, e fermentare il vino, che, com' Ella sente, è riuscito a meraviglia.

Si cava poi tutto il vino dallo sportello, per mezzo del cannello in esso impiantato. Dopo ciò s'apre tutto intiero: si pulisce ben bene il tino; si torna a chiuder quasi ermeticamente lo sportello, e vi si rimette il vino, lasciandovelo stare quanto si vuole, come si pratica nelle stipe, o botti di legname.

Protesteranno quì i Chimici, che credono di loro ispezione, come la è in fatto, la fermentazione del mosto, che l'aria sia un requisito necessario alla medesima, e quel chiu-

dersi i tini ermeticamente è lo stesso, che intercettare al mosto il libero commercio dell' aria, ed opporsi per tanto alla fermentazione, senza la quale il mosto non può passare allo stato di vino. Io rispondo a questi *Signori* con una ragione, che non ammette replica, vale a dire con l' esperienza. Il vino, che ho veduto spillare da quei tini alla Bagheria, chiuso ermeticamente sin dall' ora, che vi si posero le uve pigiate, l' ho trovato scarico, e chiaro, pieno di spirito, di gagliardia, e di un gusto soave, e dilicato, a segno che molti nobili, forastieri, e contadini, che ivi si trovavano, fecero assaggiandolo delle meraviglie nel sentire, che in quindici giorni il mosto si era cangiato in vino perfettissimo. Dunque i Signori Chimici potranno compiacersi nella loro teoria della fermentazione vinosa o di renunciare alla necessità dell' aria, o di contentarsi di quella picciola porzione, che si contiene nel mosto,

con dell' altra, che resta carcerata nel picciol voto, rimasto tra il mosto, e la lapide.

Insorgeranno ancora con dire: ma il gas carbonico, che si svolgerà nella fermentazione del mosto non potrà sfuggirsi, ed evaporarsi. E che perciò? Il vino con questo istesso gas quivi carcerato non si è veduto riuscire a meraviglia bene? E chi sà se forse quel razzente, con cui vellicano il palato i buoni vini, ed il zampillar di quello di Sciampagna debbansi intieramente a questo gas? In prova di ciò ci assicura Chaptal „ che soffocando la fer-
„ mentazione vinosa si ritengono i principj gaz-
„ zosi, e questo è ciò, che fà lo spumeggiante
„ di alcuni vini „ Si vede in questo caso che il vino acquista per esso maggior perfezione. Sò che un Autore rispettabile oppone contro di detto gas alcuni esperimenti del sopraccitato Chaptal, cioè „ che il vino posto in vasi pie-
„ ni di gas acido carbonico ha preso un sapo-

„ re estremamente acerbo, e che lo stesso si
„ è verificato col gas idrogeno, o sia aria in-
„ fiammabile „ ma soggiunge poi „ che il vi-
„ no posto in vasi pieni d' aria vitale è dive-
„ nuto scolorato e sciapito. Da queste espe-
rienzè se ne deve piuttosto raccogliere, che il
gas acido carbonicò, ed il gàs infiammabile
somministrano al vino una proprietà dippiù, ma
che al contrario l' aria vitale scema ad esso, e
sottrae quelle proprietà, che possedeva.

Or chi sà se le date proporzioni de' sopraddetti gas con quel poco d' aria vitale ristretti, e carcerati tra il mosto, e la lapide, contribuiscano a quel grado medio tra lo sciapito, e l' acerbo? E che questo appunto sia il grado proprio della perfezione, che acquistano i vini fermentando in vasi chiusi? Noi sappiamo altronde nella Chimica, che le variate proporzioni de' componenti diversificano moltissimo le proprietà de' risultati. Tutti gli uomini a si-

stema interpetrano gli esperimenti a lor modo. Vi sono di quelli, che appoggiano tutto il sistema della fermentazione vinosa sul flogisto, ed escludono il concorso dei gas alla perfezione de' vini; ma sò che ad un Lettore imparziale possono rendersi sospette tutte le ragioni dedotte da un principio sistematico.

Si potrebbe dire inoltre; che accordata la conversione degli acidi vegetabili l' uno nell' altro, come sembra dimostrata dal Sig. Crell, non occorre cercar l' ossigeno nell' aria quando ne abbiamo a sufficienza nell' acido de' fiocini, e de' graspi, e nel gas acido carbonico medesimo. Questi potranno contribuire a destar la fermentazione, ed a formare insieme per mezzo di essa l' acido del tartaro, che sposandosi al principio zuccheroso formi poi l' alcoole del vino. Dunque, oltre l' esperienza, ch' è la pietra fondamentale all' edificio, vi sono ancora delle ragioni in chimica da poter conchiu-

dere, che i vasi chiusi nella fermentazione, lungi di deteriorare la qualità del vino, possono contribuire alla sua perfezione.

Questa sorte di fermentazione in vasi chiusi era anche nota agli antichi sin da tempi di Bechero „ Distinguitur autem (ei dice Phys. „ subt. lib. 1. 1. v. cap. 11. p. 313.) inter „ fermentationem apertam, et clausam; in a„ perta potus fermentatus sanior est, sed de„ bilior, in clausa non ita sanus, sed fortior: „ causa est quod evaporantia rarefacta corpu„ scula imprimis magna adhuc silvestrium spi„ rituum copia (così egli denominava il gas a„ cido carbonico) de quibus antea egimus, re„ tineatur, et in ipsum potum se praecipitet, „ unde valde eum fortem reddit „ Ma mi si dirà: Bechero nota, che „ in clausa non ita sa„ nus, sed fortior „ Nella fermentazione chiusa il vino riesce più forte, ma meno salutare. Rispondo, che io non sò come praticava egli

la fermentazione chiusa: forse nel vaso non vi lasciava lo spazio voto, che io ho avvertito nel nostro processo; poichè quella picciola porzione d'aria, come ho fatto riflettere, potrà forse contribuire alla perfezione del prodotto, equilibrando le proporzioni de' gas.

Questo basta per una lettera, altrimenti diverrebbe una dissertazione, e quel che sarebbe il peggio, sù di una materia così oscura, che malgrado i lumi, che in oggi ha acquistato la chimica: e malgrado i sommi sforzi di tanti eccellenti uomini, come Stahl, Henry, Fourcroy, Fabroni, Lavoisier etc. non trovasi ancora una teoria sodisfacente.

Quello, che è sicuro, ed incontrastabile, che i tini fatti, come sopra si è detto, di muro, oltre che son utili alla perfezione del vino, sono infinitamente economici; giacchè nulla più si spende nel manutenimento de' medesimi, e come tini per fermentare il vino, e come bot-

ti per conservarlo; lo che sarà un bene grande per la Sicilia nella calda stagione, in cui si guastano moltissimi vini. Non si niega, che la costruzione de' medesimi costi, facendola con mattoni, una spesa forse doppia di quelli di legno; ma quanto si risparmia nel doppio uso, a cui servono, e nella manutenzione! Io ho inteso dire dall' istesso Sig. Can. Zucchini, che egli spera, che i Siciliani coll' acuto loro ingegno, attesa la buona calce, giungeranno a fabricarli ancora con le pietre del paese, escludendo i mattoni, giacchè tutto il merito consiste in un forte intonaco; ed allora costerebbero questi tini assai meno di quelli di legno.

A proposito d' intonaco mi sovviene una composizione di un cemento, rapportato nel Giornale Scientifico di Milano: costa di calce viva estinta nel sangue di bue, ed impastata con tegole sottilmente polverizzate. Questo ce-

mento, dicono, che acquista una durezza tale da far fuoco con l' acciajo, e si raccomanda soprattutto, come proprio per usarne ne' serbatoi d' acqua, ed in tutte le altre cose destinate all' umidità. Nè per questo si potrà opporre, che la calce, o il sangue di bue possano far degenerare la condizione del vino; giacchè le sostanze assorbenti, ed alcaline vengono raccomandate per accrescer la perfezione, e la durata del medesimo. Così dal Crescenzio, e dal Davanzati si consiglia di porre nel vino del lardo di porco, delle carni, della colla etc. ed il sangue di bue si pratica inoltre per ischiarirlo. Finalmente, che il vino nelle cisterne di pietra si sia conservato sempre bene a Lei Sig. Cavaliere, che è tanto versata negli studj dell' antichità non deve giunger mica strano: giacchè è famosa nella nostra istoria la cantina di Gellia in Agrigento, dove si trovavano trecento cavità a guisa di botti in-

tagliati a scalpello nella viva pietra. Inoltre nella Corsica, in Strasburgo, e nella Provenza si conserva il vino, secondo rapporta il Signo Fabroni, nelle cisterne di pietra. Il Giornal Fisico di Parigi porta la costruzione dettaglia ta di due cisterne di pietra, che il Sig. Du hamel fece fabricare a questo oggetto. Mi s dice, che in Toscana avesse incominciato a introdurli il gran Pietro Leopoldo, o almen l' incoraggì. Qui tra noi non solo si sono cc struiti quelli del Signor Principe di Butera all Bagaria, ma altri ancora del Sig. Principe dell Cattolica a Misilmeri, i quali, sento, che quan tunque fossero costruiti al fine di Agosto, pu re han portato il vino, il quale dopo aver fe mentato venti giorni, è riuscito chiaro, grato gustoso con molta sorpresa di tutta quella pc polazione.

Mi sovviene, che mentre stò scrivendo a un degno figliuol di Minerva, scrivo insiem

ad un insigne Vate di Aretusa. Se mi fosse lecito prestarmi la sua italica Lira direi con uno stile più sublime, ed elegante:

Mentre la men cospicua
Turba de' Dei minori
Vanta i superbi Tempj
Di marmi, adorni, e d'ori,
Si spera, che Dionisio,
Nume si grande, e degno
Di buona voglia tolleri
I Tempj suoi di legno?

In somma la esperienza, e la ragione concorrono di concerto a farci abbracciare questo nuovo metodo; e noi dovremo tutta la riconoscenza al Sig. Can. Zucchini Direttore dell'Orto Sperimentale di Firenze, che per buona sorte è fra noi. Io vorrei ragguagliarla, non tanto delle cognizioni, e pratiche agrarie